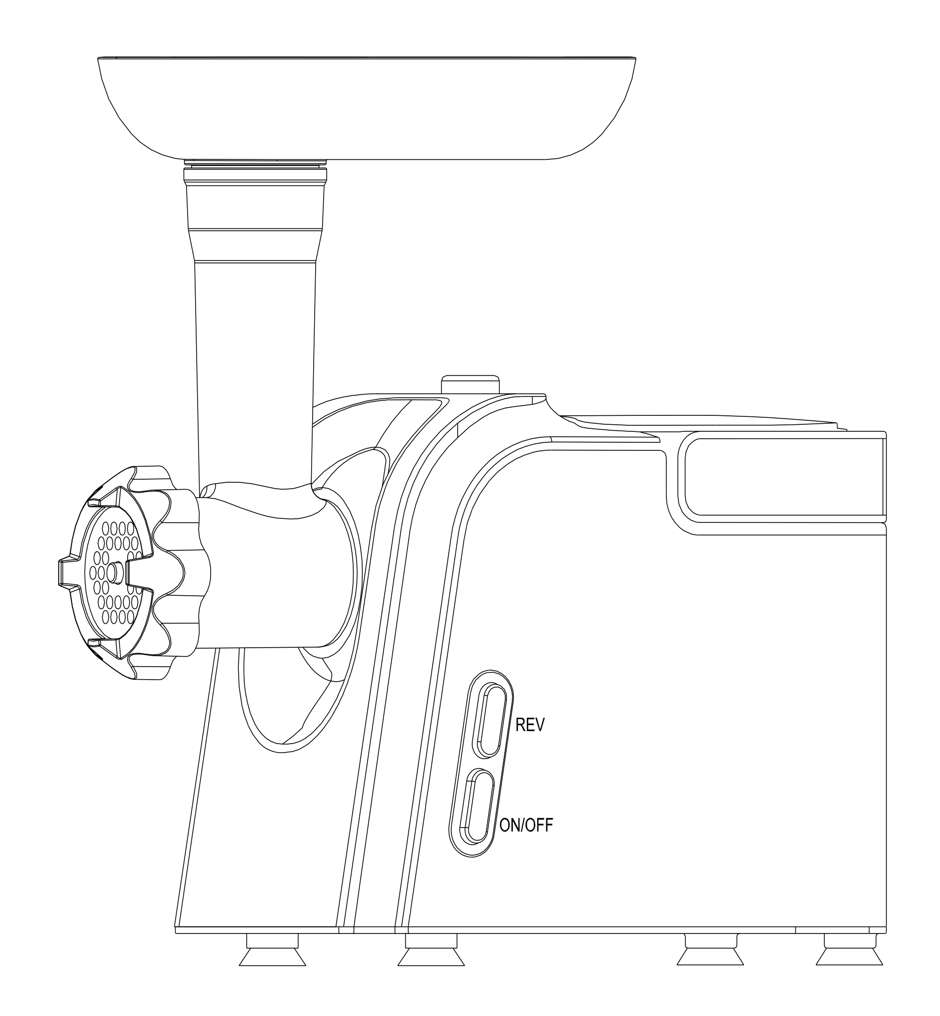


MANUAL DE INSTRUCCIONES

MOLINO DE CARNE

ED-4819



ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***



ÍNDICE

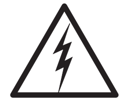


PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA



Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.



Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.



Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

DESCRIPCIÓN

1. Empujador de alimentos
2. Tolva de depósito
3. Perilla de bloqueo
4. Carcasa del motor
5. Interruptor de encendido y apagado
6. Botón de reversa
7. Cabeza
8. Tornillo de alimentación
9. Cuchilla de corte
10. Placa de corte (fino)
11. Placa de corte (mediano)
12. Placa de corte (grueso)
13. Anillo de fijación
14. Acople de embutidos
15. Acople de kibbe



⚠INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

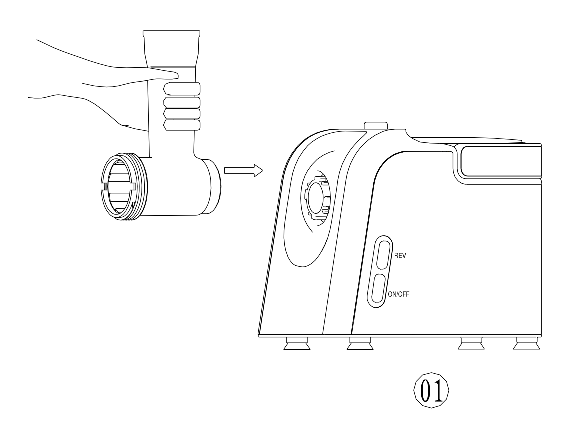
- La unidad está diseñada únicamente para uso doméstico, no para uso industrial.
- Desconecte el cable de poder cuando esté armando o desarmando la unidad.
- Se requiere supervisión estricta si la unidad está siendo utilizada cerca de niños.
- No fije la cuchilla de corte y la placa de corte cuando utilice el acople de kibbe.
- No introduzca el alimento con las manos dentro de la unidad. Utilice siempre el empujador.
- No corte piezas duras como huesos, nueces, etc. o materiales fibrosos.
- No sacuda los accesorios sin haber presionado primero el botón de bloqueo.
- No utilice la unidad por más de 5 minutos seguidos con el fin de proteger el motor.
- La función de reversa no debe ser utilizada cuando la unidad está funcionando normalmente. Para usar la función, espere a que la unidad se detenga por completo y luego haga el cambio.
- Después de utilizar la unidad puede haber un poco de comida en ella. Esto es normal. Si observa un pequeño polvo metálico de color negro en la parte final del alimento, es normal y parte del proceso, pero debe desechar este alimento.
- Con el fin de evitar que la unidad se atore no haga fuerza excesiva.
- Si este activa el corta circuitos, no encienda la unidad.
- No utilice la unidad si el cable de poder se encuentra dañado.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico calificado.

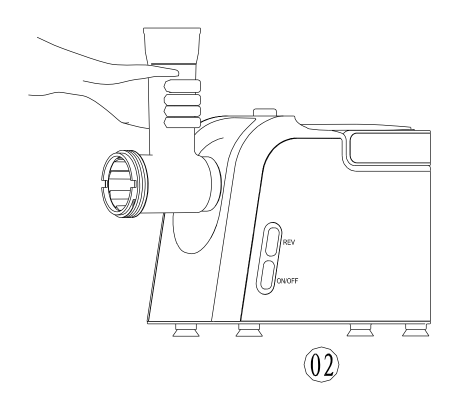
AL USAR POR VEZ PRIMERA

- Verifique que el voltaje de la unidad corresponde con el del lugar donde la va a conectar.
- Lave todas las partes (a excepción del cuerpo principal) en agua jabonosa.

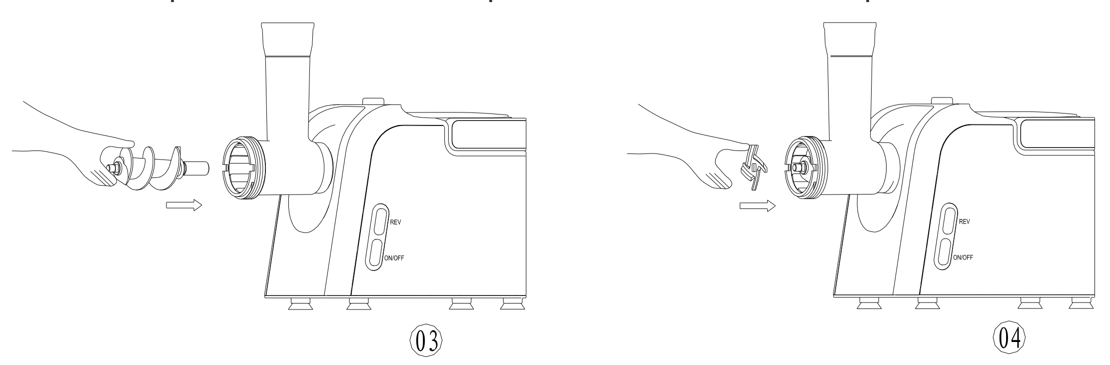
MONTAJE

1. Sostenga la cabeza en insértela en la entrada con una mano. Ajústela girándola hacia la izquierda.

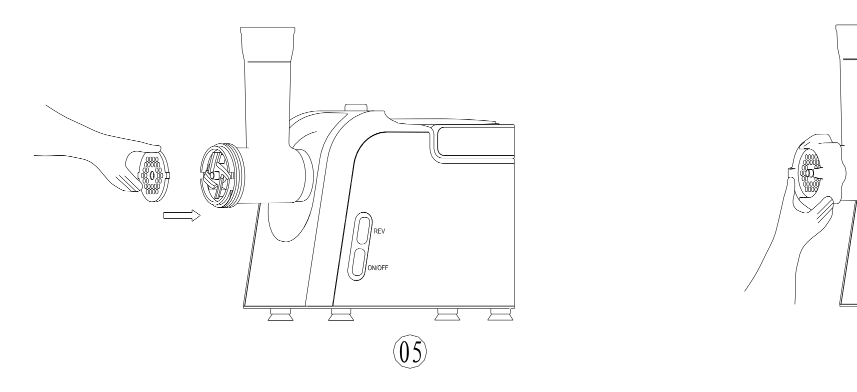




2. Coloque el tornillo de alimentación en la cabeza (la parte larga hacia adelante) girándolo hasta que ajuste en la carcasa del motor.
3. Coloque la cuchilla de corte en el eje del tornillo de alimentación con la parte cortante mirando hacia adelante. Debe estar puesta correctamente para funcionar como se espera.



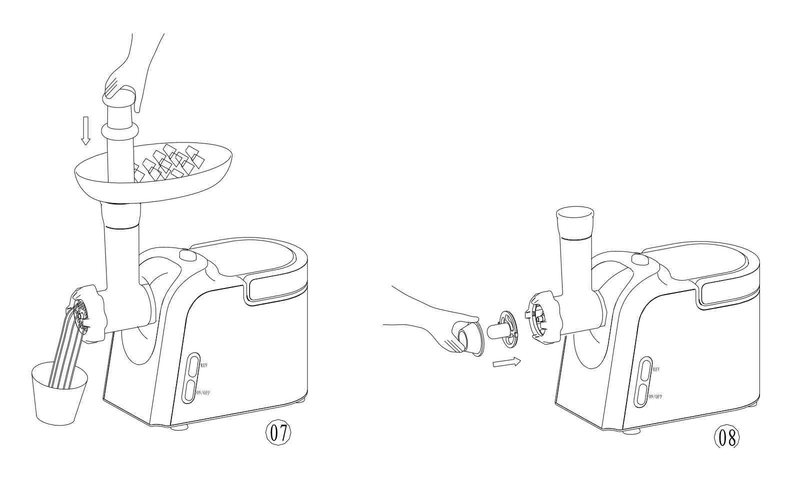
4. Coloque la placa de corte deseada junto a la cuchilla, ajustando las partes salientes en las ranuras.
5. Sostenga el centro de la placa de corte con el dedo y ajuste el anillo de fijación con la otra mano hasta que se firme, pero no apriete demasiado.



6. Coloque la tolva de depósito en la cabeza y ajústela.
7. Coloque la unidad completa sobre una superficie firme y estable.
8. Los pasajes de aire en la parte inferior y a los lados de la carcasa del motor deben mantenerse libres y no ser bloqueados.

MOLER CARNE

1. Corte los alimentos en trozos pequeños (se recomienda la carne sin tendones, huesos ni grasa, en pedazos de 2 x 2 x 6 cm) de manera que quepan fácilmente por la abertura.
2. Coloque los alimentos en la tolva de depósito.
3. Empuje la carne únicamente con el empujador y permita que la unidad al proceso, saliendo carne molida por el otro extremo.
4. Después de cada uso desconecte la unidad.



FUNCIÓN DE REVERSA

1. En caso de que la unidad se atore utilice la función de reversa.
2. Apague la unidad y espere al menos 1 minuto a que se detenga completamente. Luego presione el botón de reversa.
3. El tornillo de alimentación comenzar a girar en la dirección contraria y la cabeza quedará limpia.
4. Si no funciona, apague y desconecte la unidad y límpiela.

HACER KIBBE

RECETA DE RELLENO

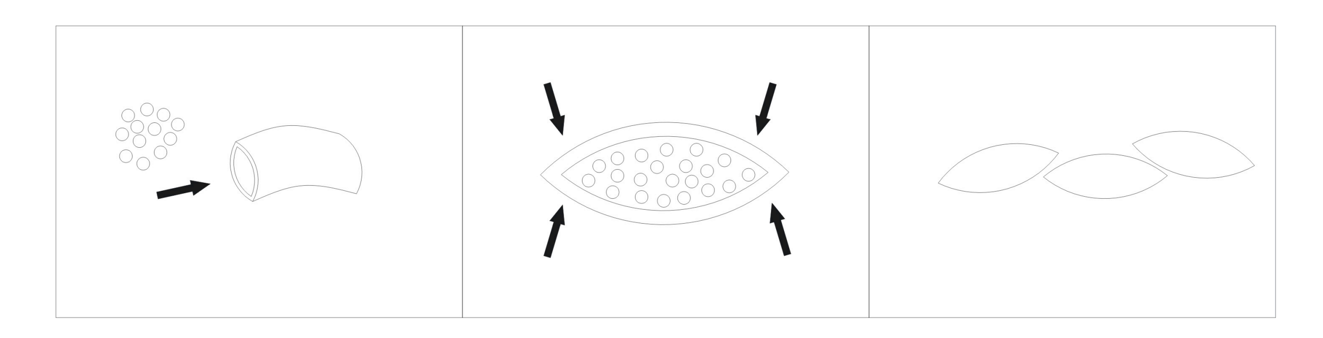
Carne de cordero	100g
Aceite de oliva	1 cucharada
Cebolla (finamente picada)	1 cucharada
Especias	al gusto
Sal	al gusto
Harina	1 cucharada

- Muela la carne de cordero una o dos veces.
- Frite las cebollas hasta que queden de color café y agregue la carne molida, especias, sal y harina.

CUBIERTA

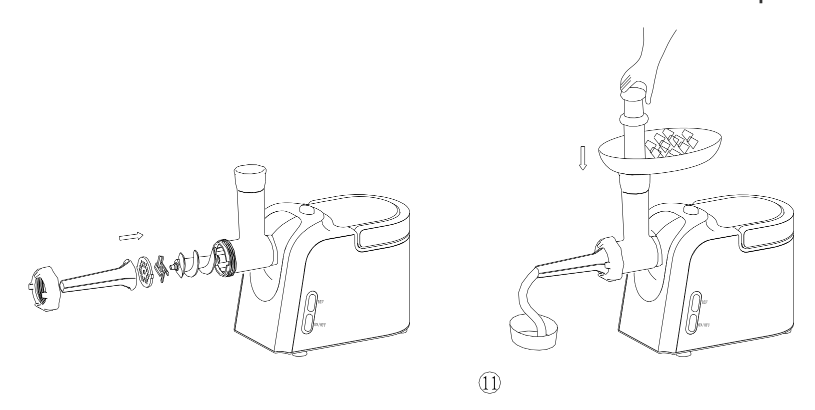
Carne magra	450g
Harina	150 – 200g
Especias	al gusto
Nuez moscada (finamente picada)	1
Pimentón rojo en polvo	al gusto
Pimentón	al gusto

- Muela la carne 3 veces y mezcle todos los ingredientes en un recipiente. Más carne y menos harina para la cobertura dan mejor consistencia y sabor.
- Muela la mezcla 3 veces.
- Desarme la unidad y coloque los acoples kibbe A y B en el tornillo de alimentación, ajustándolos.
- Opere la unidad para hacer los kibbe. Cuando estén listos póngalos a freír.



HACER SALCHICHAS

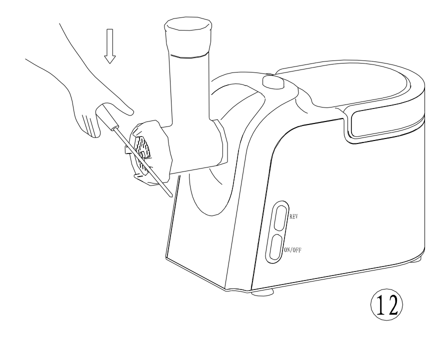
Para hacer salchichas utilice la unidad normalmente pero con el acople para hacer salchichas.

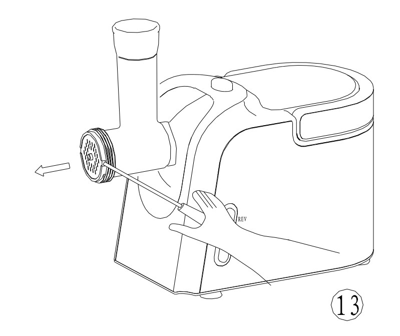


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

DESMONTAJE

1. Asegúrese de que el motor se ha detenido completamente.
2. Desconecte el cable de poder.
3. Desarme la unidad completamente. Si no es fácil quitar el anillo de fijación utilice una herramienta.
4. Para retirar fácilmente la placa de corte utilice un destornillador entre la placa de corte y la cabeza, como se ve en la ilustración.





LIMPIEZA

- Retire los residuos de alimento y lave cada parte con agua jabonosa.
- No utilice soluciones blanqueadoras ya que quitarán el color de las partes de aluminio.
- No introduzca la carcasa del motor en agua. Sólo utilice una prenda húmeda suave.
- No utilice tiner o alcohol.
- Seque todas las partes con una toalla.

ESPECIFICACIONES

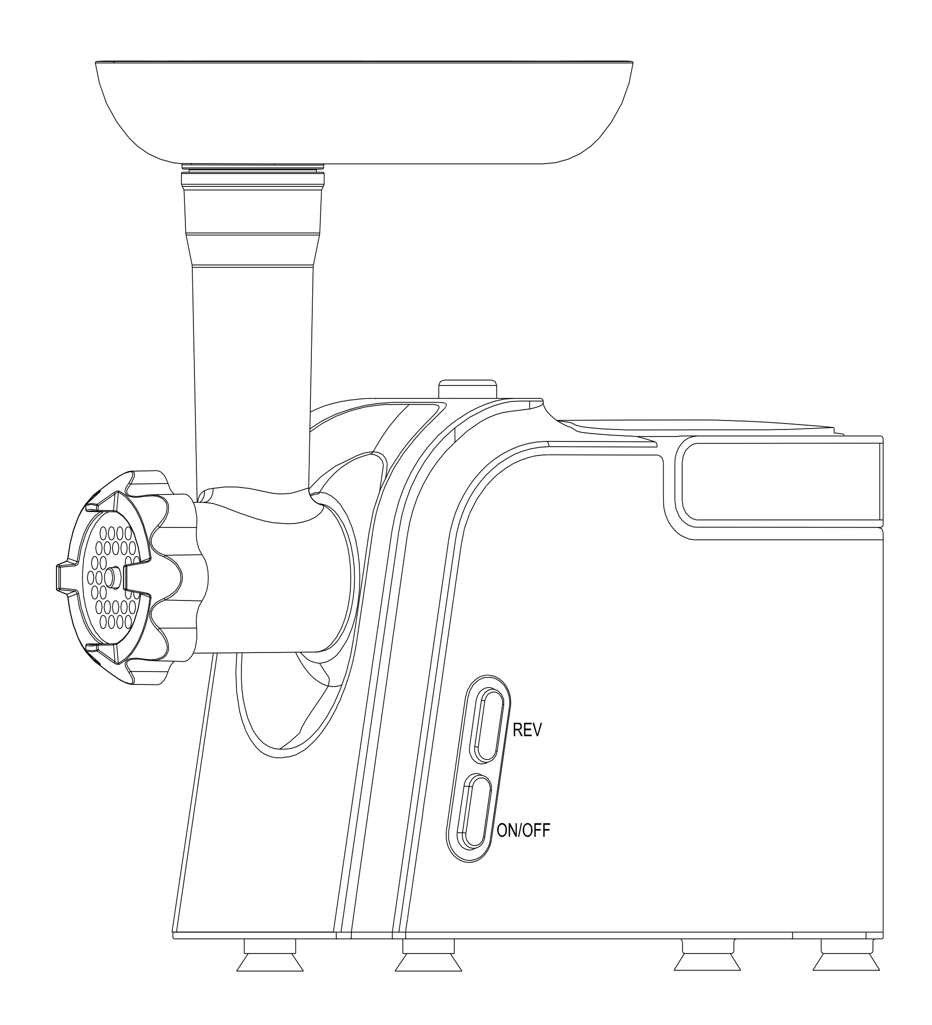
Entrada de energía	AC120V/60Hz
Potencia	1200W
Peso	3.8Kg neto / 5.1Kg bruto
Dimensiones	432 x 226 x 282 mm



INSTRUCTION MANUAL

MEAT GRINDER

ED-4819

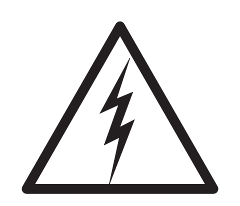


DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***



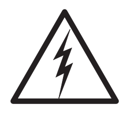


CAUTION

RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN



Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.



This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.



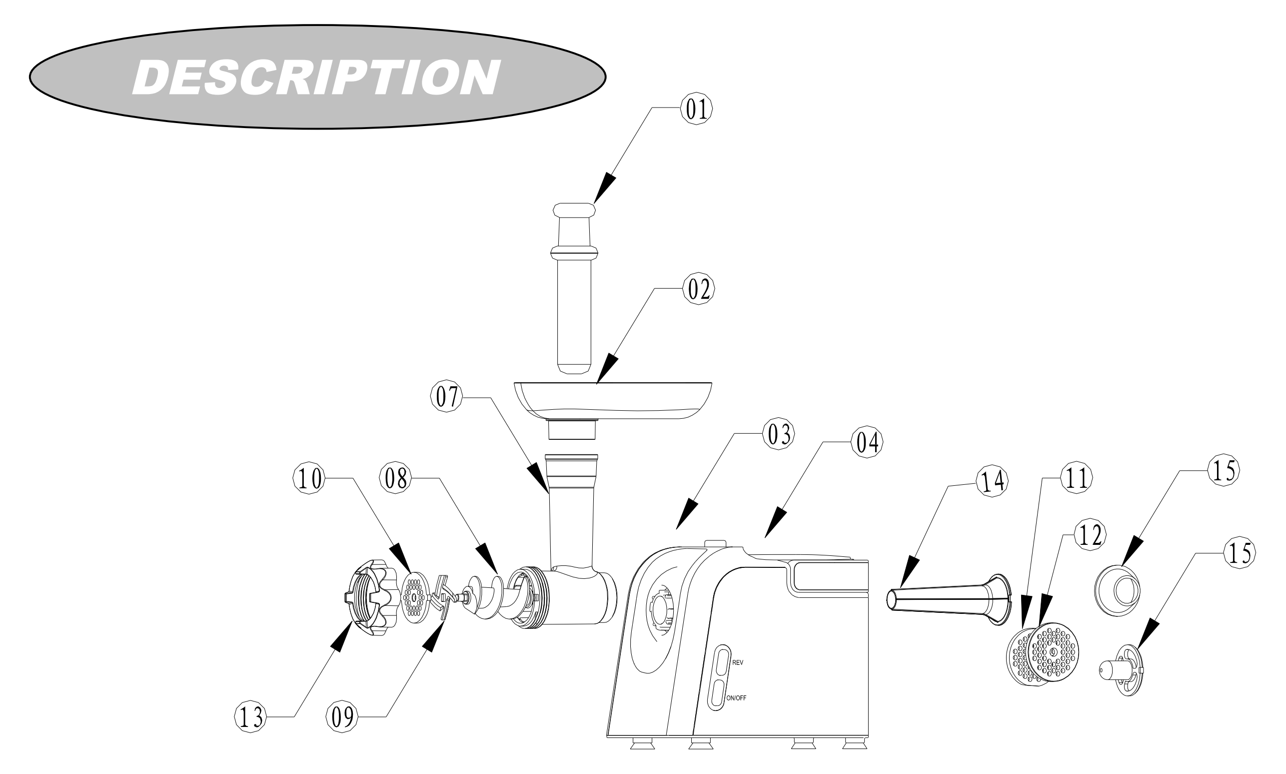
This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panama:	300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

DESCRIPTION



1. Food pusher
2. Hopper plate
3. Locking knob
4. Motor housing
5. ON/OFF switch
6. REV switch
7. Head
8. Feed screw
9. Cutting blade
10. Cutting plate (fine)
11. Cutting plate (medium)
12. Cutting plate (coarse)
13. Fixing ring
14. Sausage attachment
15. Kibbe attachment

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Household use only. Do not use for industrial purpose.
- Unplug from outlet when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- That the carrying out must both hands holding appliances. Don't just holding hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Do not shake the head accessories before you press the lock button when you want to take out the head accessories.

- **Continuous running of meat grinder should be not more than 5 minutes.**
- Reverse function is prohibited while the appliance is operating (For example switch"ON"knob to"R"knob or on the contrary), wait at least one minute until grinder has come to a complete stop□otherwise it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result easily damage to appliance and make a user frightened.
- After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal. There might be a bit of black metal powder adhering to the food ground in the end. Please pick them out and throw away, do not eat them.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- Children or handicapped should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

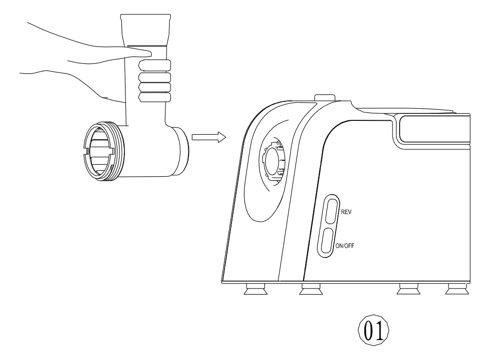
FOR THE FIRST TIME

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.

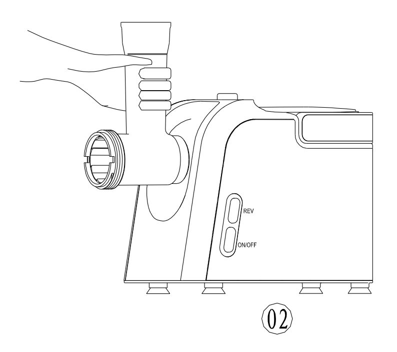


ASSEMBLING

- Holding the head and insert it in the inlet with one hand, revolves toward left (fig.2).



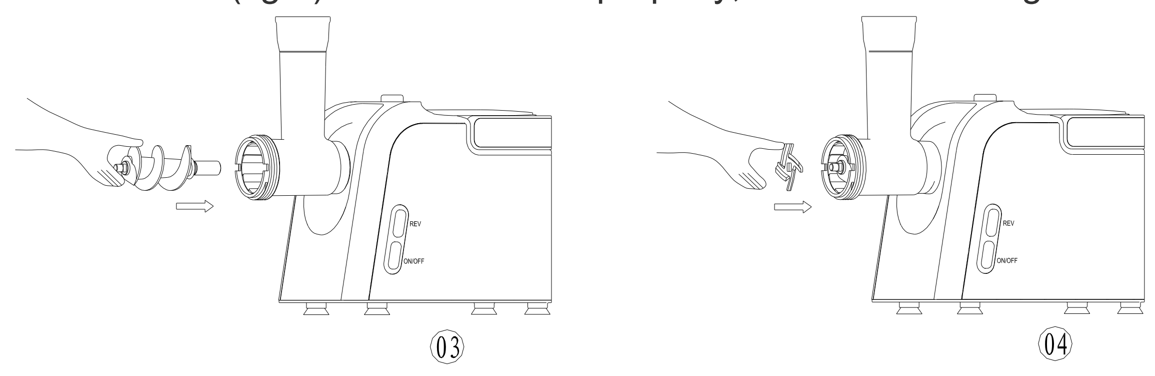
01



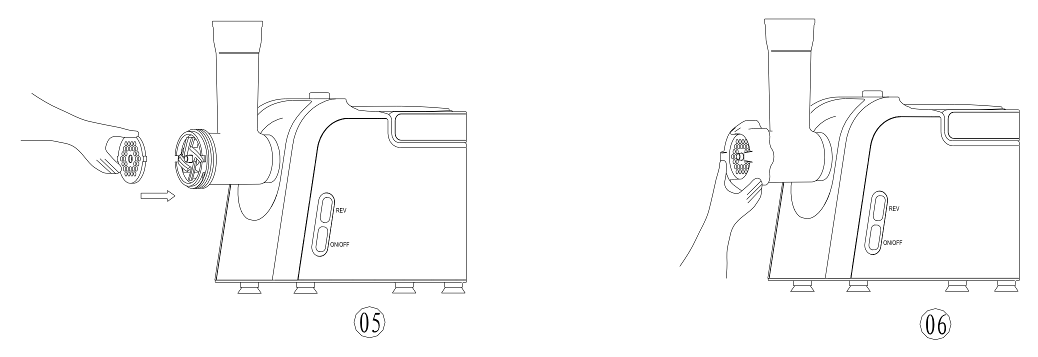
02

- Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).

- Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be ground.



- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots (fig.5).
- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring until tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.

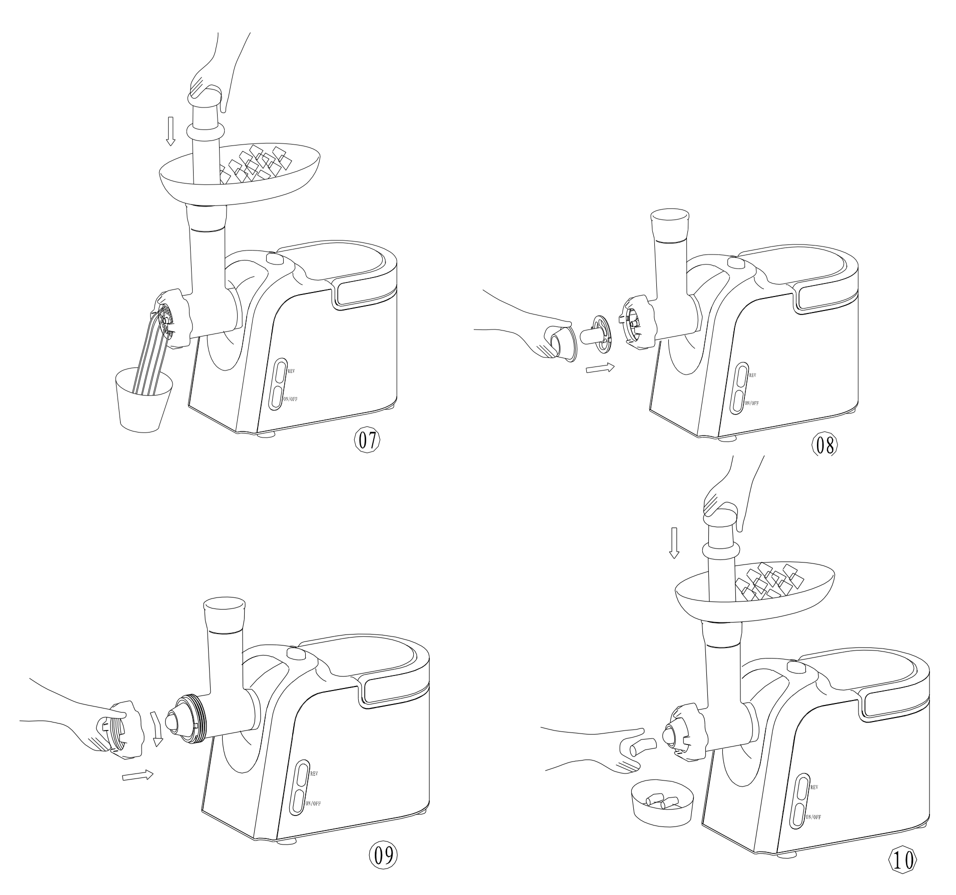


- Place the hopper plate on the head and fix into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size : 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Feed foods into the hopper plate. Use only the food pusher (fig.7).
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.





·REVERSE FUNCTION

- In case of jamming switch the appliance off by turning the“REV”switch to
- “ON”switch to“OFF”position. wait at least one minute until grinder has come to a complete stop.Then, turn the“REV”switch.
- Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch the unit off and clean it.



RECIPE STUFFING

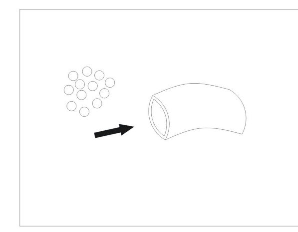
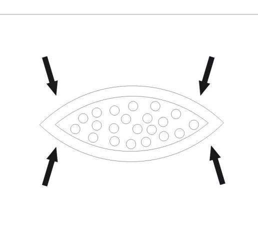
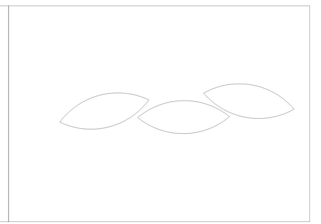
Mutton	100g
Olive oil	1 1/tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/tablespoons

- Mince mutton once or twice.
- Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

OUTLET COVER

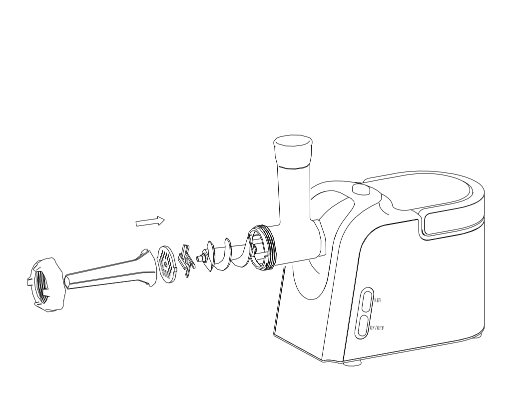
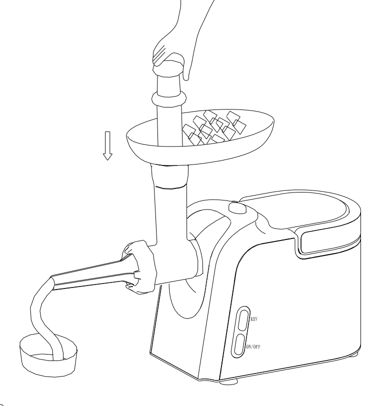
Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover creates better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place kibbe attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig.10).(
- Form kibbe as illustrated below and deep fry.

MAKING SAUSAGE

□ Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)

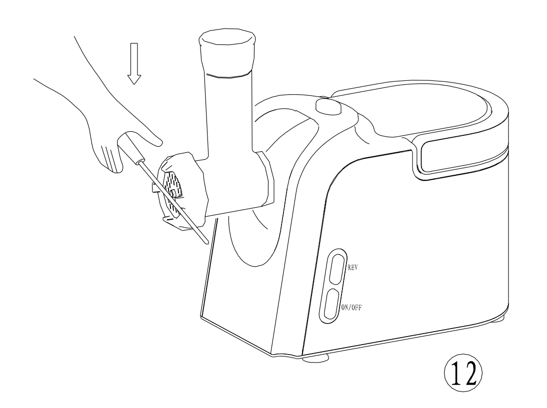



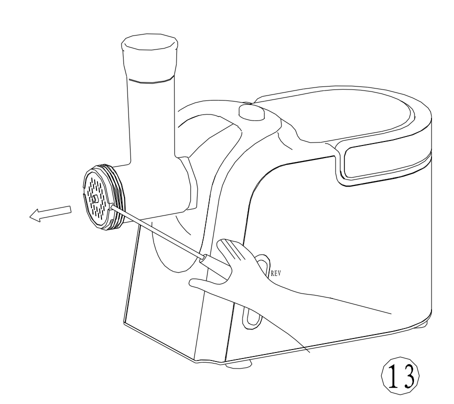
⑪

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from 6-1 pictures.
- If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools□fig.12□.
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.13).





CLEANING

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.



SPECIFICTION

Power supply	AC120V/60Hz
Max. Locked motor approx. wattage	1200W
Net/Gross weight	3.8Kg/5.1Kg
Overall dimension(L×W×H)	432mm×226mm×282mm